



SACHER TORTE

🏠 Livello avanzato

GELATO

base bianca	4.000g
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	480g
cacao al 22-24 % di burro di cacao	160g
<u>JOYPLUS PROSOFT</u>	40g
TOTALE	4.680g

Miscelare la base bianca con SINFONIA FONDENTE 68%, CACAO 22/24 e JOYPLUS PROSOFT mixare con mixer ad immersione e mantecare.

In estrazione variegare con JOYFRUIT ALBICOCCA
Decorare la superficie a piacere.

VARIEGATURA

<u>JOYFRUIT ALBICOCCA</u>	qb	in estrazione variegare con JOYFRUIT ALBICOCCA
---------------------------	----	------------------------------------------------